****

**ESTUDIO DE MERCADO DE LAS MERMELADAS**

*FACULTAD*

*DE*

*CONTADURIA*

*Y*

*ADMINISTRACION*

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MÉXICO**

**FACULTAD DE CONTADURIA Y ADMINISTRACIÓN**

**ELABORO:**

**ORTEGA CARRANZA DANIEL**

**PARRA CAZARES KARINA GUADALUPE**

Contenido

[PROBLEMA 2](#_Toc323762268)

[OBJETIVOS 2](#_Toc323762269)

[PREGUNTAS 3](#_Toc323762270)

[HIPOTESIS 3](#_Toc323762271)

[FRUTICULTURA EN MÉXICO 5](#_Toc323762272)

[MERMELADAS DE FRUTAS 6](#_Toc323762273)

[Proceso productivo en un nivel artesanal/microempresa 10](#_Toc323762274)

[DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE UNA PEQUEÑA EMPRESA 15](file:///C:\Documents%20and%20Settings\PROPIETARIO\Escritorio\ESTUDIO%20DE%20MERMELADA%20EN%20MÉXICO.docx#_Toc323762275)

[Proceso productivo en un nivel de gran empresa 16](#_Toc323762276)

[DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE UNA GRAN EMPRESA 24](file:///C:\Documents%20and%20Settings\PROPIETARIO\Escritorio\ESTUDIO%20DE%20MERMELADA%20EN%20MÉXICO.docx#_Toc323762277)

[FACTORES QUE INFLUYEN EN LA OFERTA 26](#_Toc323762278)

[PRINCIPALES PRODUCTORES DE MERMELADA DENTRO DEL AMBITO NACIONAL. 26](file:///C:\Documents%20and%20Settings\PROPIETARIO\Escritorio\ESTUDIO%20DE%20MERMELADA%20EN%20MÉXICO.docx#_Toc323762279)

[EXPORTACIONES DE MERMELADAS 28](#_Toc323762280)

[IMPORTACIONES DE MERMELADAS 30](#_Toc323762281)

[PRODUCTOS SUSTITUTOS 33](#_Toc323762282)

[PRODUCTOS ALTERNATIVOS 34](#_Toc323762283)

[MERMELADA DE FLORES 34](#_Toc323762284)

[INVESTIGACIÓN DE CAMPO 36](#_Toc323762285)

[CUESTIONARIO 37](#_Toc323762286)

PROBLEMA  
  
En México la producción de mermelada es muy amplio y no hay mercado suficiente para pequeños productores.

OBJETIVOS  
  
1.- Analizar el comportamiento de grandes industrias de mermelada , para llevarlo a pequeños productores sugiriendoles nuevas tecnicas de innovación para que logren obtener una participación en el mercado Nacional

2.- Estudiar el mercado de la mermelada, sus productos sustitutos y su incorporación al mercado internacional

PREGUNTAS  
  
1.1 -¿Cuales son las técnicas mas innovadoras que utilizan las grandes empresas para producir mermeladas y como podría implementarlas un campesino o pequeño productor?

1.2.-¿Que características debe tener una mermelada para tener una buena demanda?

2.1-¿Cuales son los métodos o herramientas necesarias para una mermelada pueda estar a un mejor nivel de producción y abarcar una alta demanda?

2.2.-¿Que segmento del mercado ocupa México a nivel mundial?

2.3.-¿Cual es el estado con mayor producción y consumo en México?

2.4.-¿Que tipos de productos podrían sustituir a la mermelada?

HIPOTESIS   
  
En este estudio de mercado se observo que funciones tenía una gran empresa y se comparo con una pequeña empresa, en el procedimiento de elaboración una empresa pequeña o artesanal tiene mejor consistencia y sabor, sin, embargo, no cuenta con la maquinaria necesaria para producir cantidades enormes de productos.

Unos de los problemas que encontramos para que un pequeño productor tenga un éxito en el mercado internacional, es la falta de promoción; la cual es negada por los distribuidores monopólicos que abarcan el mercado.

Para que una empresa siga vigente en la competitividad tiene que innovarse asi misma, creando productos alternativos que impresionen a los clientes por su singularidad, un producto que encontramos como el más viable en el mercado nacional es la mermelada de flores, ya que no existe una amplia demanda de este producto.

# FRUTICULTURA EN MÉXICO

La fruticultura es un medio para llegar a obtener  mejores condiciones de vida en el sector rural, no sólo en México, sino en todos aquellos países que tienen un sector agrícola fuerte y desarrollado.

El desarrollo de nuestra fruticultura adolece de la cultura de la exportación y de la biodiversidad; tan sólo exportamos  en promedio, cerca  del 6% de la producción total. Un ejemplo que puede dar una idea más clara de nuestro infortunio, es Israel que produce alrededor  del 8% del aguacate en el mundo y exporta el 75% de su producción, y México que produce el 65%, exporta el 2.9% de su producción.

Existe la convicción de cambiar en parte nuestro modelo de producción agrícola, de cultivos cíclicos a perennes, pero este cambio no se puede dar por decreto o porque es claro que las oportunidades de mercado de nuestra fruta puede ser importante para un mercado como el del TLC o el de la Comunidad Europea; es necesario crear los mecanismos para llevar a buen término este cambio.

<http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/035/ca035.pdf>

# MERMELADAS DE FRUTAS

La industria de las mermeladas tiene un origen relativamente reciente, en virtud de que en sus inicios la mermelada sólo se producía a nivel casero o artesanal.



En los últimos años se ha tenido un aumento de la población y la formación de grandes centros de consumo, situación que ha repercutido en el progreso de este tipo de industria a nivel nacional.

En la actualidad se han desarrollado grandes plantas industriales, en las cuales se llevan a cabo procesos automatizados lo cual conlleva a que los consumidores prefieran esos productos por su costo dejando de consumir a los pequeños productores , que producen el volumen necesario para satisfacer la demanda interna del país y la introducción del producto a nivel internacional.

La industria nacional sigue desarrollándose satisfactoriamente, puesto que la mermelada es un producto que casi siempre está presente en los hogares, con cerca del 75% de penetración. A nivel nacional las mermeladas de mayor venta son las de fresa, durazno, chabacano y piña.

<http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?s=14&guia=37&giro=1&ins=45>  
  
Se define a la mermelada de frutas como un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras o partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.

La elaboración de mermeladas sigue siendo uno de los métodos más populares para la conservación de las frutas en general. La mermelada casera tiene un sabor excelente que es muy superior al de las procedentes de una producción masiva. Una verdadera mermelada debe presentar un color brillante y atractivo, reflejando el color propio de la fruta. Además debe aparecer bien gelificada sin demasiada rigidez, de forma tal que pueda extenderse perfectamente.

<http://www.zabalketa.org/files/documentacion/Informes_t%C3%A9cnicos/Elaboraci%C3%B3n_de_mermeladas/elaboracion_semindu_mermeladas.pdf>

Los productos del giro son las mermeladas de frutas existiendo las siguientes variedades a nivel comercial:

• Fresa

• Piña

• Chabacano

• Naranja

• Zarzamora

• Durazno

• Cereza

• Frambuesa

• Guayaba

• Guanábana

• Ciruela

• Melocotón

• Albaricoque

• Combinaciones de frutas

Características de un buen producto:

Las mermeladas deberán prepararse con frutas que contengan suficiente pectina y ácido, a fin de dar una consistencia sólida o semisólida a las mismas.

Las propiedades que deben tener las mermeladas en particular para ser un buen producto alimenticio, incluyen entre otras:

• Contenido de calorías adecuado

• Sabor asociado a la fruta

• Acidez media

• Consistencia y aspecto agradable

• Color acorde a la fruta

• Aroma agradable

El proceso de producción para la preparación de las mermeladas es similar para los diferentes tipos de mermeladas, obteniéndose un solo tipo de producto final.

Escalas posibles de producción y grado de actualización tecnológica.

Escala (rango de producción)

• Microempresa/artesanal: Hasta 0.2 Ton/día

• Pequeña empresa: De 0.2 a 1.0 Ton/día

• Mediana empresa: De 1.0 a 2.0 Ton/día

• Gran empresa: Más de 2 Ton/día Mermeladas de Frutas

En cuanto al grado de actualización tecnológica se destaca lo siguiente:

• Microempresa/artesanal:

El proceso de producción para la preparación de mermeladas se trata de un proceso tradicional. En la microempresa se realizan algunas operaciones de forma manual (artesanalmente), mientras que en empresas mayores éstas se realizan mecánicamente, lo cual redunda en una mejor calidad del producto final y en un mayor volumen de producción.

• Gran empresa:

Los cambios o modificaciones que ha sufrido el proceso de producción en el transcurso del tiempo se refieren fundamentalmente a la modernización en los equipos y maquinaria que han incrementado notablemente los volúmenes de producción estandarizando a calidad y reducido los costos de operación.

# Proceso productivo en un nivel artesanal/microempresa

Se presenta el flujo del proceso productivo a nivel general, referente al producto seleccionado del giro y analizado con más detalle en esta guía.

Sin embargo, éste puede ser similar para otros productos, si el proceso productivo es homogéneo, o para variantes del mismo. Al respecto, se debe evaluar en cada caso la pertinencia de cada una de las actividades previstas, la naturaleza de la maquinaria y el equipo considerado, el tiempo y tipo de las operaciones a realizar y las formulaciones o composiciones diferentes que involucra cada producto o variante que se pretenda realizar.

A continuación, se presenta una explicación del proceso productivo a nivel *microempresa/artesanal:*

**1. Recepción de la materia prima:**

En esta actividad se efectúa el recibo de la fruta y se registran sus características principales, tales como

Proveedor, procedencia, costo y peso.

**2. Transporte a la mesa de selección:**

Las cajas de la fruta se transportan por medio de diablos a la mesa de selección.

**3. Selección y rechazo de la materia prima:**

Visualmente y por tacto, se selecciona la fruta que entrará en el proceso, debiendo elegirse principalmente la fruta muy fresca y madura, pero firme. En la práctica es conveniente una mezcla de fruta madura y en fase de maduración.

Se elimina la fruta sobremadura y aquella que no tiene apariencia agradable. Es de lamentar que algunos fabricantes seleccionen la mejor fruta para otros productos, dejando la de clase ínfima para la mermelada. Este tipo de fruta nunca producirá una buena mermelada, lo mismo que la sobremadura, o sea la madura en exceso.

**4. Transporte de la materia prima al área de lavado:**

Una vez efectuada la selección de la fruta, ésta se deposita en recipientes de plástico que son transportados manualmente al área de lavado.

**5. Lavado:**

La fruta deberá ser muy bien lavada, con el objeto de eliminar polvo y suciedad que lleva adheridos, por lo que es conveniente la utilización de agua a presión y cepillos.

**6. Despulpado:**

En el caso de la elaboración de mermelada de durazno ó chabacano, se requiere que la fruta pase por un proceso de despulpado, donde se elimina su semilla.

**7. Transporte al área de preparación de zumos:**

Una vez efectuado el lavado y despulpado de la fruta, ésta se deposita en recipientes de plástico, que son transportados manualmente al área de preparación de zumos.

**8. Dosificación:**

En el Laboratorio se habrá determinado previamente mediante pruebas la cantidad requerida para la preparación de los zumos y sabores.

**9. Preparación de zumos y sabores:**

En el depósito de alimentación de zumos y sabores se vierte el zumo concentrado de las frutas.

Este zumo puede estar reforzado con sabores naturales o artificiales característicos de cada fruto. Otra bomba medirá la cantidad que se haya de mezclar con los otros dos componentes.

En el supuesto de que el zumo lleve pulpa del fruto (como fresa, pulpa o corteza de naranja, etc.), este depósito deberá estar provisto de un agitador igual a los existentes en los depósitos de preparación; y si bien en estos la misión de los agitadores es facilitar la disolución del azúcar o pectina, en el tanque de alimentación de zumos y sabores su misión sería la de impedir se separe o sedimente la pulpa, ya que en otro caso la uniformidad de la mermelada no sería correcta.

**10. Transporte al área de mezclado:**

Una vez efectuada la operación de la preparación del zumo, este se transporta por medio de una tubería al área de mezclado. Mermeladas de Frutas

**11. Preparación del jarabe:**

En un tanque de doble pared calentable con vapor, se prepara el jarabe de alta concentración en azúcar por separado. Para ello se mide una determinada cantidad de agua, que se calienta y se somete a agitación suave.

Lentamente se vierte el azúcar (por lo común, sacarosa-azúcar de caña ó remolacha), la cual irá disolviéndose.

Una vez disuelto, se vacía el jarabe a un depósito o tanque, en el cual mediante un serpentín con vapor circulante, se calienta hasta una temperatura controlada por un termómetro.

**12. Filtrado:**

A la salida del depósito de preparación del jarabe es conveniente que éste se filtre para eliminar las impurezas del azúcar. Esto puede realizarse con un filtro de manga de tela apropiada previamente bien lavada y recién hervida, que pueda ser cambiado y lavado con facilidad.

**13. Transporte al área de mezclado:**

A la salida del depósito existe una bomba de alimentación de jarabe, la cual puede hacer circular el líquido para mantenerlo a temperatura uniforme, evitando así que no llegue a caramelizarse por exceso de temperatura del serpentín. Esta bomba alimenta a una dosificadora o medidora, que en proporción determinada, regulada y exacta, dejará pasar una cantidad conveniente de jarabe que se haya de mezclar con los otros ingredientes que constituyen la mermelada.

Por tratarse de productos viscosos aún calientes, hay que evitar que se aireen en las caídas a los depósitos de preparación del jarabe al tanque abierto de alimentación, por lo que el chorro de la salida del depósito habrá de dar contra la pared, para que resbalen los líquidos por ésta y lo más cerca posible del fondo.

**14. Preparación de pectina:**

En un depósito separado se prepara la solución de pectina, operación que se realiza lentamente, por lo que es conveniente que este depósito vierta al tanque de alimentación de pectina , para que mientras se consume una carga, pueda ser preparada la siguiente. Muchas industrias tienen este depósito calentable a vapor para facilitar la disolución de la pectina en agua.

**15. Transporte al área de mezclado:**

Del tanque o depósito de la pectina, una bomba medirá la cantidad de pectina a mezclar con el jarabe del depósito de alimentación. La pectina se transporta por tubería al tanque de mezclado con agitador.

**16. Mezclado:**

Los tres componentes principales (jarabe, pectina y el zumo concentrado y sabores) se mezclan para obtener una homogeneidad en el producto, a la cual puede serle agregada la cantidad de ácido requerida al final de su concentración, siendo después impulsada a través de un calentador tubular (la viscosidad del producto no permite el uso de calentadores de placa), en donde se calienta hasta la temperatura de 100 °C.

**17. Envasado:**

El producto caliente se vierte en el depósito de la llenadora. Esta llenadora puede ser manual, y mediante una llave se deja caer por gravedad el producto en el interior del envase de vidrio. También podría ser automática, como la de pistón, la cual aspirará una determinada cantidad, que inmediatamente enviará al envase al cerrarse la válvula de admisión y abrirse la de expulsión. La capacidad del envase se regula mediante el movimiento o desplazamiento del émbolo. Mermeladas de Frutas

Los envases han de llenarse estando muy calientes, para que puedan ser esterilizados por el calor del producto. Sin embargo, no podrán ser cerrados a gran temperatura porque se produciría en ellos el vacío, y el aire incorporado a la mermelada, a pesar de los cuidados habidos, tenderá a subir a la superficie, desmereciendo su presentación, sobre todo si el envase es de vidrio. Los envases llenos y cerrados se dejan en reposo para su enfriamiento y la solidificación de la mermelada; una vez fríos, serán lavados por su parte exterior, etiquetados y guardados en cajas para su expedición y venta. Es conveniente analizarlos, sobre todo organolépticamente, para comprobar que se fabrica un producto de calidad.

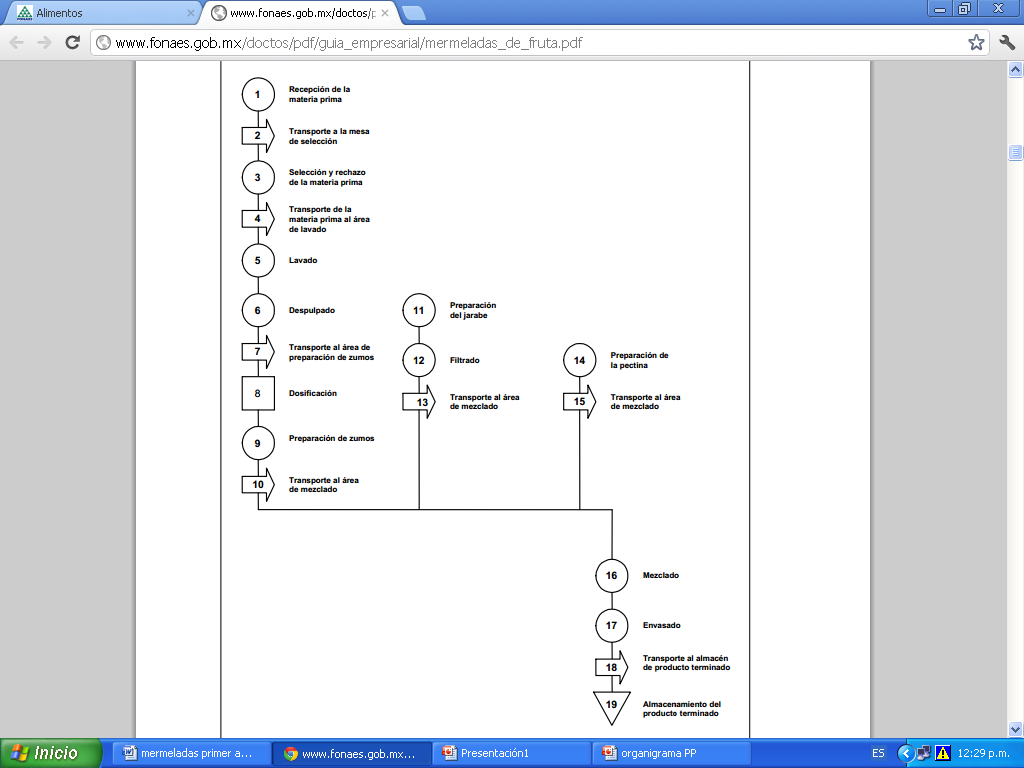
**18. Transporte al almacén de producto terminado:**

Las cajas que contienen los frascos con la mermelada son transportadas mediante diablos al almacén de producto terminado.

**19. Almacenamiento del producto terminado:**

El producto terminado se deberá almacenar convenientemente en lugares frescos.

Después de transcurridas 24 a 48 horas en el almacén, se procede a la distribución y entrega del producto terminado al cliente. Mermeladas de Frutas



# DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE UNA PEQUEÑA EMPRESA

# Proceso productivo en un nivel de gran empresa

**1. Recepción de la materia prima**

En esta actividad se efectúa el recibo del puré de la fruta, azúcar e ingredientes principales para la elaboración de la mermelada. Se registran las características principales, tales como proveedor, procedencia, costo y peso.

**2. Transporte al almacén de materia prima**

Los envases de las materias primas son transportados mediante diablos al almacén.

**3. Almacenamiento temporal de materias primas**

Las materias primas se almacenan temporalmente hasta su empleo posterior en el proceso productivo.

**4. Transporte al área de pesado de ingredientes**

La materia prima envasada es transportada en diablos al área de pesado de ingredientes.

**5. Pesado de ingredientes**

En esta etapa se pesan todos los ingredientes en la mesa de pesado.

Esta mesa deberá ser lo suficientemente amplia para tener a un lado un lavabo y dos básculas, una de plataforma con capacidad para 125 kg y otra de cucharón con capacidad para 15 kg.

A un lado de la mesa debe haber suficiente espacio para mantener los recipientes con materias primas suficientes para trabajar un turno o un día.

**6. Transporte al primer mezclado**

Una vez efectuado el pesado de los ingredientes, se efectúa el transporte de las materias primas al primer mezclado.

**7. Primer mezclado del puré, azúcar y benzoato**

El puré de fresa, azúcar y el benzoato se colocan en el caso mezclador (marmita de 850 lt de capacidad) en el orden descrito y se procede a calentarlos a 50°C.

**8. Mezclado de la pectina y azúcar**

En forma paralela y por separado se procede al mezclado en seco de la pectina y el azúcar.

**9. Agregado de agua y agitación**

En el cazo de la pectina (marmita con capacidad de 200 lt con chaqueta para inyección de vapor) se inyecta agua en el volumen requerido y se calienta a 40°C.

Una vez alcanzada la temperatura anterior se agrega lentamente la mezcla pectina-azúcar y se procede a su agitación.

**10. Transporte al área de mezclado**

Una vez efectuada la agitación y mezcla de la pectina, azúcar y agua se procede a su bombeo al área de mezclado de todos los ingredientes.

**11. Mezcla del puré, azúcar y benzoato con la pectina, azúcar y agua**

La mezcla pectina-azúcar-agua se añade a la mezcla del puré de fresa-azúcar-benzoato que se encuentra en el caso mezclador en proceso de agitación a una temperatura de 50°C.

Cuando se tienen todos los ingredientes en el mezclador se procede a la agitación hasta lograr una mezcla homogénea. Mermeladas de Frutas

**12. Verificación del % de sólidos solubles o concentración brix**

Al pasar la mezcla al evaporador se toma una muestra para verificar que el porcentaje de sólidos solubles se encuentre entre 61.5 y 63.5%. En caso necesario se realizan los ajustes correspondientes para garantizar la calidad del producto.

**13. Transporte al área de evaporación**

Logrado lo anterior se hace vacío en el evaporador y abriendo la válvula de paso se succiona el contenido del mezclador al evaporador. Una vez que se pasó toda la mezcla se cierra la válvula para iniciar otro ciclo de esta etapa.

**14. Evaporación**

En esta parte del proceso la mezcla se cocina a una temperatura que no exceda los 60°C hasta obtener la concentración deseada, la cual se mide como porcentaje de sólidos solubles en un refractómetro.

En el momento en que se obtiene la concentración deseada se rompe el vacío.

El evaporador es una marmita con doble chaqueta cerrada y con muestreador, el cual se mantiene a un vacío de 18 a 20 lbs/pulg2 y a una presión de vapor de 2 kg/cm2, con lo cual se logra una temperatura de ebullición de 58°C a 60°C.

Los dos eyectores trabajan en serie con una presión de vapor de 7.5 a 8.5 kg/cm2, por los cuales se extraen los gases incondensables por succión del evaporador. Al mismo tiempo que se produce la succión se provoca que el vapor que se forma por la ebullición de la mezcla, pase a través de los tubos del condensador. Los vapores se condensan y se almacenan en el recipiente inferior del condensador; el agua circula en un flujo vertical de abajo hacia arriba, siendo realmente el agente que condensa los vapores que produce esta evaporación.

El evaporador debe tener agitación continua y estar perfectamente cerrado en el momento de esta operación.

**15. Verificación del % de sólidos solubles o concentración brix**

Al finalizar la evaporación nuevamente se toma una muestra por medio del muestreador de bayoneta para determinar que el producto está listo en esta etapa.

El % de sólidos solubles obtenido con un refractómetro debe tener según especificaciones un 68%.

En caso necesario se realizan los ajustes correspondientes para garantizar la calidad del producto.

**16. Transporte al mezclado final**

Estando listo el producto, se corta el vacío y el vapor. Una vez realizado lo anterior se abre la válvula de paso y se inyecta una presión de aire de 0.5 kg/cm2 para enviar el producto al cazo final.

Una vez concluido esta actividad se procede al cierre de la válvula para iniciar otro ciclo en el evaporador.

**17. Agitación y agregado de ingredientes finales**

En el recipiente final se procede a efectuar la actividad de agitación de la mezcla, una vez que haya cumplido con el grado de calidad especificado en cuanto al porcentaje de sólidos solubles. Este recipiente es de características similares al evaporador, solo que únicamente cuenta con una chaqueta.

En esta parte del proceso se incorporan los ingredientes finales a la mezcla, como son el ácido cítrico previamente disuelto en agua y el color.

**18. Transporte al área de enfriado.-**

Una vez efectuada la mezcla final se efectúa el bombeo del producto al área de enfriado. Mermeladas de Frutas

**19. Enfriado**

En vista de que la mermelada al pasar de una presión baja a otra más alta sufre un aumento de temperatura (de 58° a 68°C aproximadamente) es muy difícil su manejo, por lo que se hace pasar por un proceso de enfriamiento a través de un cambiador de calor, el cual opera por medio de un recirculamiento de agua fría.

El producto se bombea del cazo final y se hace pasar a través del cambiador de calor, en el cual se reduce la temperatura a 45°C.

**20. Inspección final**

Una vez que el producto sale del cambiador de calor cae a la mesa de inspección donde se realiza la revisión final de la mermelada.

a) Características Organolépticas:

• Aspecto - Mermelada poco fluida

• Color - Rojo ligeramente oscuro

• Sabor - Dulce, ligeramente agrio

• Olor - Característico, agradable.

b) Pruebas Objetivas:

• % de sólidos solubles - de 66.5 a 68.5%

• pH - de 3 a 3.4

• Indice de dispersión - de 0.5 a 0.7 cm2/gr

• Benzoato - 0.1% máximo

• Colorante - 0.024% máximo

c) Estándares Microbiológicos:

• Cuenta total - Máximo 500 colonias por gramo

• Coliformes - Negativa

• Estafilococos - Negativa

• Hongos - Máximo 50 colonias por gramo

• Levadura - Máximo 50 colonias por gramo

El Laboratorista de control de calidad se encarga de verificar todas estas especificaciones y avisar al Area de Producción cuando se detecte alguna anomalía para que pueda solucionarse rápidamente.

El encargado de laboratorio cuenta con los siguientes aparatos para la realización de las pruebas: básculas, refractómetro, potenciómetro y dispersómetro.

Un lote será rechazado cuando se cumpla con cualquiera de los siguientes puntos:

• El índice de dispersión sea cero

• El % de sólidos solubles sea menor de 65

• El pH sea cero

• El color califique cero

• El sabor califique cero

• La apariencia de la mermelada califique cero

• Las cuentas microbiológicas sean altas Mermeladas de Frutas

**21. Envasado y tapado**

Una vez aprobado el producto por el Area de Control de Calidad se procede a su envasado.

El producto se pasa a una envasadora mecánica para el llenado y tapado del frasco de cristal, que es el envase característico en este tipo de producto.

Actualmente se están empleando también envases de plástico al vacío por razones de tipo económico.

Si la mermelada se emplea como materia prima para algún otro fin como pudiera ser para pastelería y repostería, generalmente se envasa en cubetas de 25 kg.

**22. Etiquetado**

Una vez cerrado el envase de la mermelada se procede al etiquetado del producto.

La etiqueta se pega con silicato al envase de vidrio por medio de una máquina.

La etiqueta debe incluir la información normal de: fábrica elaboradora, dirección, código de barras, ingredientes, contenido y número de registro de la Secretaría de Salubridad.

**23. Transporte al almacén de producto terminado**

Una vez terminado el proceso, las cajas con los envases de las mermeladas son transportadas en diablos al almacén de producto terminado.

**24. Manejo y almacenamiento del producto terminado**

Los envases de mermelada se colocan en el Almacén de Producto Terminado.

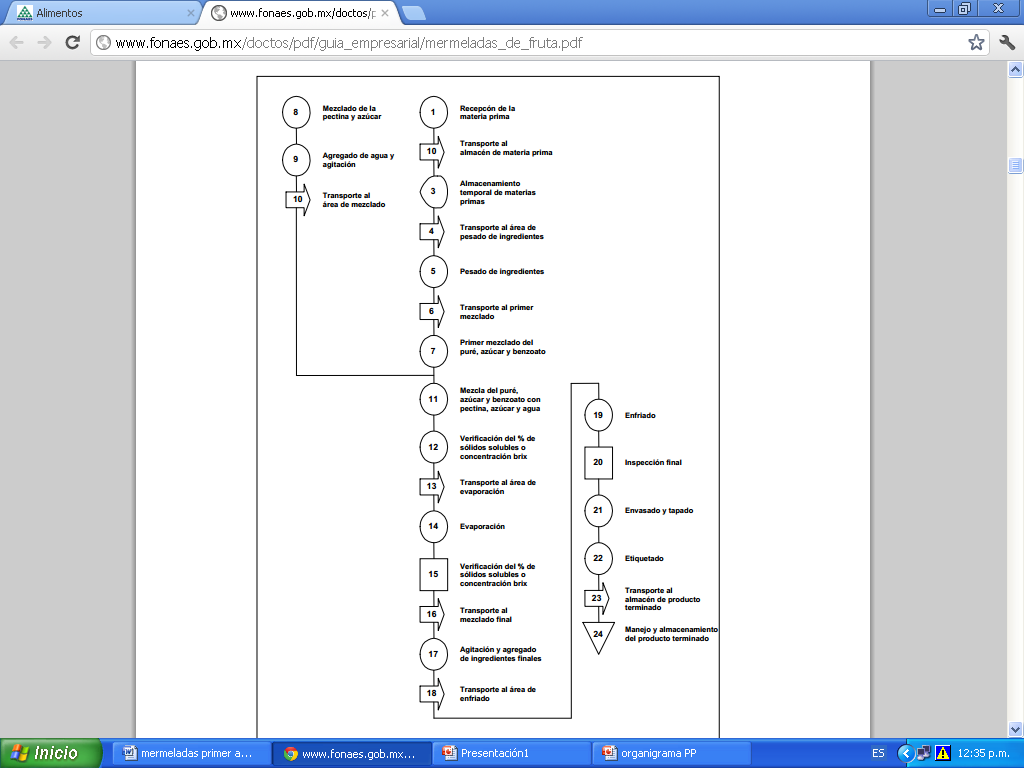
Este producto no se debe mover hasta 24 hr. después de su elaboración, lo cual permite que se termine la gelificación completa de la mermelada. De lo contrario el movimiento antes de este tiempo provoca el rompimiento del gel que está aún muy tierno (gelificación pobre aún), provocando el drenado (sinéresis) del producto que puede traer como consecuencia la formación de colonias de hongos y la descomposición de la mermelada, además de tener una presentación pobre, ya que el producto se ve aguado.

El almacenaje del producto final deberá hacerse en lugares secos, semiobscuros y con circulación de aire para mantener el producto en buen estado.

La mermelada debe tener el menor manejo posible. El transporte deberá realizarse de preferencia en camiones tipo torton para evitar en lo posible que los envases de la mermelada tengan mucho movimiento, lo cual provoca el rompimiento del gel originando los problemas comentados en el inciso anterior. La carga y descarga deberá realizarse sin golpear las cajas de los envases.

Este producto tiene una vida de anaquel bastante larga (de 6 meses aproximadamente), tomando las precauciones mencionadas y un almacenaje adecuado.

El control del almacén del cliente deberá permitir la rotación del producto, de manera tal que se tengan los mínimos movimientos posibles. Mermeladas de Frutas



# DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE UNA GRAN EMPRESA

Relación de proveedores principales

La micro y gran empresa tienen sus principales proveedores de fresa de los productores de la localidad donde se encuentran ubicados (principalmente de Guanajuato y Michoacán) o de los propios

Centros de Abasto.

En el caso de las materias primas auxiliares existen empresas y laboratorios especializados que comercializan este tipo de productos (pectina, ácido cítrico, benzoato de sodio, manteca hidrogenada y colorante).

Así mismo, se sugiere consultar el SIEM

<http://www.fonaes.gob.mx/doctos/pdf/guia_empresarial/mermeladas_de_fruta.pdf>

<http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/agronomia/2006228/teoria/obmerm/p4.htm>

# FACTORES QUE INFLUYEN EN LA OFERTA

Es necesario analizar los factores cuantitativos y cualitativos que influyen en la oferta.

Al respecto, resulta indispensable conocer la cantidad de productores y su tendencia a incrementarse o disminuir, con objeto de analizar en detalle a las empresas competidoras que podrían afectar la marcha y el fortalecimiento de nuestra empresa en el futuro.

# PRINCIPALES PRODUCTORES DE MERMELADA DENTRO DEL AMBITO NACIONAL.

Dentro de los productores a nivel nacional para el giro destacan:

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre | Localización |
| Alimentos del Fuerte, S.A. de C.V.  Anderson Clayton & Co.  Ann O’Brien, S.A. de C.V.  Blázquez Rodríguez Carlos Roberto  Conservas La Costeña, S.A. de C.V.  Del Centro, S.A.  Grupo Industrial Sanna, S.A. de C.V.  Kraft Foods de México, S.A. de C.V.  Mc Cormick de México, S.A. de C.V.  Productos Corinter, S.A. de C.V.  Productos del Monte, S.A. de C.V. | Sinaloa y Tlaxcala  Estado de México  Guanajuato  Distrito Federal  Estado de México  Distrito Federal  Distrito Federal  Distrito Federal  Distrito Federal  Distrito Federal  Guanajuato |

Los clientes y los proveedores cuentan con un poder de negociación medio frente a las empresas que inician en la elaboración de conservas y mermeladas, debido a la exigencia en la variedad y calidad de este tipo de productos, y el bajo volumen de compra de insumos, respectivamente.

FUENTE: SECOFI (Secretaría de Comercio y Fomento Industrial

<http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?s=14&guia=37&giro=1&ins=383>

# 

|  |
| --- |
| EXPORTACIONES DE MERMELADAS **Comercio Anual** Valor en **dólares** y Volumen en **Kg** |

| **EXPORTACIONES** | **Valor 2011 ene-dic** | **Volumen 2011 ene-dic** | **Valor 2010 ene-dic** | **Volumen 2010 ene-dic** | **Valor 2009 ene-dic** | **Volumen 2009 ene-dic** | **Valor 2008 ene-dic** | **Volumen 2008 ene-dic** | **Valor 2007 ene-dic** | **Volumen 2007 ene-dic** | **Valor 2006 ene-dic** | **Volumen 2006 ene-dic** | **Valor 2005 ene-dic** | **Volumen 2005 ene-dic** | **Valor 2004 ene-dic** | **Volumen 2004 ene-dic** | **Valor 2003 ene-dic** | **Volumen 2003 ene-dic** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Total** | **1,069,510** | **677,683** | **796,131** | **431,141** | **671,975** | **349,687** | **900,521** | **451,991** | **778,916** | **463,902** | **805,952** | **472,079** | **534,133** | **277,488** | **685,997** | **399,961** | **487,898** | **240,607** |
| [**Estados Unidos de America**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=RVUsMjAwNzk5LEVzdGFkb3MgVW5pZG9zIGRlIEFtZXJpY2EsMSxmcmFjLGltcA==&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 698,724 | 455,739 | 553,392 | 343,050 | 512,229 | 289,305 | 696,368 | 365,954 | 667,966 | 420,995 | 690,310 | 411,285 | 367,762 | 203,950 | 589,778 | 363,002 | 317,910 | 184,742 |
| **Costa Rica (Rep?ca de)** | **192,417** | **132,657** | **30,959** | **14,124** | **17,144** | **8,782** | **33,989** | **18,245** | **5,620** | **3,058** | **16,100** | **8,098** | **34,611** | **11,716** | **2,063** | **1,063** | **846** | **339** |
| **El Salvador (Rep?ca de )** | 69,994 | 30,664 | 35,571 | 15,582 | 21,726 | 9,301 | 37,389 | 15,850 | 119 | 60 | 7,370 | 3,072 | 15,804 | 4,580 | 795 | 303 | 35,451 | 23,350 |
| **Belice** | **46,100** | **22,339** | **108,265** | **32,243** | **97,801** | **30,923** | **72,767** | **32,305** | **75,382** | **26,016** | **40,652** | **29,777** | **20,963** | **10,732** | **58,318** | **18,279** | **75,539** | **21,106** |
| **Guatemala (Rep?ca de)** | 36,681 | 26,610 | 27,280 | 16,872 | 292 | 210 | 302 | 103 | 322 | 285 | 13,398 | 4,775 | 4,671 | 2,338 | 11,928 | 7,701 | 52,747 | 5,040 |
| **Honduras (Rep?ca de)** | **8,733** | **3,472** | **0** | **0** | **5,650** | **2,796** | **9,780** | **4,419** | **6,252** | **2,696** | **29** | **11** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Corea del Sur** | 8,268 | 2,663 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **China (Rep?ca Popular de)** | **4,584** | **1,411** | **5,672** | **1,669** | **1,010** | **275** | **64** | **3** | **185** | **75** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Angola (Rep?ca Popular de)** | 1,834 | 359 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| [**Brasil (Rep?ca Federativa del)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=QlIsMjAwNzk5LEJyYXNpbCAoUmVw+mJsaWNhIEZlZGVyYXRpdmEgZGVsKSwxLGZyYWMsaW1w&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **848** | **138** | **0** | **0** | **3** | **1** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Bolivia (Rep?ca de)** | 540 | 162 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Suiza** | **280** | **21** | **0** | **0** | **370** | **1,074** | **0** | **0** | **184** | **8** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| [**Canada**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=Q04sMjAwNzk5LENhbmFkYSwxLGZyYWMsaW1w&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 168 | 1,351 | 5,312 | 1,606 | 2,581 | 804 | 3,899 | 1,077 | 1,037 | 664 | 1,260 | 584 | 395 | 222 | 840 | 798 | 1,216 | 4,121 |
| **Polonia (Rep?ca Popular de)** | **116** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Cuba (Rep?ca de)** | 102 | 33 | 78 | 32 | 1,811 | 527 | 27,616 | 8,036 | 710 | 554 | 22,305 | 7,638 | 22,379 | 9,023 | 3,560 | 2,826 | 0 | 0 |
| **Panama (Rep?ca de)** | **70** | **27** | **2,632** | **1,701** | **321** | **160** | **5,860** | **1,932** | **2,491** | **1,791** | **52** | **27** | **1,558** | **29** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Japon** | 49 | 21 | 14 | 31 | 40 | 39 | 1 | 0 | 6 | 28 | 0 | 0 | 28 | 27 | 1 | 10 | 0 | 0 |
| [**Alemania (Rep?ca Federal de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=R0UsMjAwNzk5LEFsZW1hbmlhIChSZXD6YmxpY2EgRmVkZXJhbCBkZSksMSxmcmFjLGltcA==&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **2** | **4** | **30** | **23** | **2,172** | **737** | **8** | **4** | **574** | **253** | **21** | **7** | **76** | **11** | **0** | **0** | **52** | **57** |
| **Emiratos Arabes Unidos** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| [**Argentina, Rep?ca**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=QjQsMjAwNzk5LEFyZ2VudGluYSwgUmVw+mJsaWNhLDEsZnJhYyxpbXA=&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **0** | **0** | **320** | **176** | **880** | **448** | **540** | **259** | **955** | **728** | **360** | **288** | **53,946** | **32,400** | **2,964** | **1,908** | **0** | **0** |
| **Australia (Comunidad Australiana)** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 508 | 57 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| [**Belgica, (Reino de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=QkUsMjAwNzk5LEJlbGdpY2EsIChSZWlubyBkZSksMSxmcmFjLGltcA==&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **0** | **0** | **54** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Colombia (Rep?ca de)** | 0 | 0 | 240 | 96 | 350 | 185 | 2,120 | 1,176 | 535 | 252 | 650 | 474 | 335 | 192 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Chipre(Rep?ca de)** | **0** | **0** | **162** | **48** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Rep?ca Checa** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 174 | 64 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| [**Chile(Rep?ca de )**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=RjYsMjAwNzk5LENoaWxlKFJlcPpibGljYSBkZSApLDEsZnJhYyxpbXA=&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **1,480** | **1,000** |
| [**Dinamarca (Reino de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=REUsMjAwNzk5LERpbmFtYXJjYSAoUmVpbm8gZGUpLDEsZnJhYyxpbXA=&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Republica Dominicana** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2,996** | **353** | **2,847** | **328** | **3,720** | **2,854** | **1,316** | **914** | **1,912** | **664** | **207** | **77** | **0** | **0** |
| **Ecuador (Rep?ca de)** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 205 | 104 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| [**Espa?Reino de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=U1AsMjAwNzk5LEVzcGHxYSAoUmVpbm8gZGUpLDEsZnJhYyxpbXA=&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **0** | **0** | **22,696** | **2,571** | **124** | **19** | **839** | **288** | **723** | **532** | **110** | **52** | **88** | **322** | **12,006** | **2,836** | **13** | **378** |
| [**Finlandia (Rep?ca de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=RkksMjAwNzk5LEZpbmxhbmRpYSAoUmVw+mJsaWNhIGRlKSwxLGZyYWMsaW1w&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 122 | 41 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| [**Francia**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=RlIsMjAwNzk5LEZyYW5jaWEsMSxmcmFjLGltcA==&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **0** | **0** | **754** | **118** | **1,260** | **234** | **1,271** | **318** | **1,701** | **315** | **855** | **331** | **580** | **163** | **670** | **240** | **0** | **0** |
| [**Reino Unido de la Gran Breta? Irlanda d**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=VU4sMjAwNzk5LFJlaW5vIFVuaWRvIGRlIGxhIEdyYW4gQnJldGHxYSBlIElybGFuZGEgZCwxLGZyYWMsaW1w&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 261 | 75 |
| **Israel (Estado de)** | **0** | **0** | **0** | **0** | **14** | **11** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| [**Italia**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=SVQsMjAwNzk5LEl0YWxpYSwxLGZyYWMsaW1w&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 0 | 0 | 243 | 26 | 60 | 1,200 | 1,040 | 359 | 3,379 | 667 | 623 | 272 | 4,444 | 364 | 730 | 273 | 2,372 | 396 |
| **Jamaica** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **1,454** | **297** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Pa?s no identificados** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 291 | 8 | 7 | 290 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Libano** | **0** | **0** | **1,365** | **535** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Monaco** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Nicaragua (Rep?ca de)** | **0** | **0** | **852** | **519** | **2,807** | **1,810** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Puerto Rico** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3,762 | 181 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Rusia antes U.R.S.S.** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **3,426** | **1,134** | **4,405** | **1,458** | **969** | **600** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| [**Suecia (Reino de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=U1csMjAwNzk5LFN1ZWNpYSAoUmVpbm8gZGUpLDEsZnJhYyxpbXA=&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 3 | 0 | 0 | 17 | 6 | 22 | 6 | 11 | 3 |
| **Taiwan (Taipe chino)** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **461** | **42** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2,115** | **635** | **0** | **0** |
| **Uruguay (Rep?ca Oriental del)** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,470 | 1,200 | 48 | 150 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Venezuela (Rep?ca de)** | **0** | **0** | **240** | **96** | **330** | **195** | **265** | **148** | **435** | **255** | **6,573** | **2,562** | **375** | **243** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Fuente: Elaborado por la Secretaría de Economía con datos de Banco de México y la Ley del Impuesto General de Importación y Exportación, en caso de diferencia prevalecerá de estos últimos.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

# IMPORTACIONES DE MERMELADAS

| **IMPORTACIONES** | **Valor 2011 ene-dic** | **Volumen 2011 ene-dic** | **Valor 2010 ene-dic** | **Volumen 2010 ene-dic** | **Valor 2009 ene-dic** | **Volumen 2009 ene-dic** | **Valor 2008 ene-dic** | **Volumen 2008 ene-dic** | **Valor 2007 ene-dic** | **Volumen 2007 ene-dic** | **Valor 2006 ene-dic** | **Volumen 2006 ene-dic** | **Valor 2005 ene-dic** | **Volumen 2005 ene-dic** | **Valor 2004 ene-dic** | **Volumen 2004 ene-dic** | **Valor 2003 ene-dic** | **Volumen 2003 ene-dic** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Total** | **3,515,569** | **1,240,338** | **3,147,060** | **1,174,305** | **3,097,579** | **1,258,991** | **4,297,068** | **2,033,635** | **4,181,593** | **2,088,895** | **4,012,430** | **2,277,354** | **4,261,499** | **2,514,335** | **4,543,205** | **2,931,133** | **5,905,632** | **3,859,318** | |
| [**Estados Unidos de America**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=RVUsMjAwNzk5LEVzdGFkb3MgVW5pZG9zIGRlIEFtZXJpY2EgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 1,695,875 | 615,296 | 1,689,592 | 579,702 | 1,547,171 | 548,519 | 2,380,338 | 1,220,027 | 2,471,097 | 1,358,162 | 2,685,398 | 1,775,088 | 3,253,425 | 2,075,988 | 3,417,213 | 2,440,146 | 5,057,391 | 3,553,394 | |
| [**Francia**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=RlIsMjAwNzk5LEZyYW5jaWEgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **955,606** | **192,970** | **563,694** | **117,248** | **503,428** | **102,578** | **784,819** | **170,980** | **570,076** | **115,648** | **442,315** | **100,912** | **331,173** | **88,125** | **259,310** | **62,621** | **299,459** | **85,366** | |
| **China (República Popular de)** | 311,715 | 238,879 | 265,949 | 261,006 | 115,795 | 133,211 | 90,654 | 85,072 | 145,803 | 96,954 | 5,265 | 3,132 | 0 | 0 | 21,541 | 13,714 | 31,694 | 13,814 | |
| [**España (Reino de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=U1AsMjAwNzk5LEVzcGHxYSAoUmVpbm8gZGUpICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **208,826** | **61,512** | **176,487** | **49,017** | **172,097** | **45,068** | **256,218** | **68,380** | **180,016** | **53,258** | **114,183** | **37,944** | **78,299** | **28,193** | **103,991** | **43,489** | **172,497** | **81,631** | |
| **Egipto (República Arabe de)** | 173,926 | 103,866 | 193,613 | 124,953 | 522,209 | 336,805 | 513,534 | 370,025 | 329,984 | 231,224 | 123,038 | 76,114 | 149,534 | 114,601 | 56,872 | 36,992 | 0 | 0 | |
| [**Canada**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=Q04sMjAwNzk5LENhbmFkYSAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **82,839** | **7,876** | **116,792** | **11,082** | **69,411** | **9,299** | **31,516** | **3,913** | **27,074** | **4,977** | **37,447** | **5,589** | **58,518** | **14,411** | **22,328** | **8,015** | **72,420** | **34,400** | |
| [**Belgica, (Reino de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=QkUsMjAwNzk5LEJlbGdpY2EsIChSZWlubyBkZSkgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 22,021 | 3,308 | 18,209 | 2,143 | 14,810 | 1,664 | 0 | 0 | 0 | 0 | 130 | 34 | 10,434 | 8,072 | 439 | 155 | 4,045 | 77 | |
| [**Alemania (República Federal de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=R0UsMjAwNzk5LEFsZW1hbmlhIChSZXD6YmxpY2EgRmVkZXJhbCBkZSkgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **19,775** | **4,276** | **75** | **51** | **4,572** | **1,114** | **6,776** | **1,103** | **876** | **130** | **65,951** | **20,372** | **10,264** | **2,218** | **6,800** | **1,852** | **19,841** | **7,556** | |
| [**Italia**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=SVQsMjAwNzk5LEl0YWxpYSAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 15,117 | 1,464 | 25,249 | 2,683 | 8,779 | 823 | 16,411 | 2,430 | 22,779 | 2,409 | 47,332 | 8,899 | 12,601 | 1,254 | 50,103 | 12,136 | 33,647 | 4,262 | |
| [**Portugal**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=UE8sMjAwNzk5LFBvcnR1Z2FsICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **5,932** | **343** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **7,800** | **748** | **571** | **490** | |
| [**Argentina, República**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=QjQsMjAwNzk5LEFyZ2VudGluYSwgUmVw+mJsaWNhICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 5,368 | 5,258 | 13,554 | 11,390 | 98,751 | 71,774 | 149,459 | 97,661 | 309,376 | 206,957 | 324,740 | 221,467 | 191,963 | 143,974 | 299,953 | 217,088 | 21,252 | 18,853 | |
| [**Paises Bajos (Reino de Los)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=TkUsMjAwNzk5LFBhaXNlcyBCYWpvcyAoUmVpbm8gZGUgTG9zKSAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **5,136** | **1,470** | **4,047** | **1,260** | **4,694** | **1,260** | **1,159** | **315** | **936** | **291** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| [**Austria (República de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=QVUsMjAwNzk5LEF1c3RyaWEgKFJlcPpibGljYSBkZSkgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 4,968 | 1,418 | 1,897 | 605 | 3,525 | 1,170 | 3,085 | 582 | 11,808 | 1,975 | 31,415 | 6,207 | 11,669 | 3,511 | 21,184 | 3,303 | 68,814 | 13,110 | |
| [**Peru (República del)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=UjIsMjAwNzk5LFBlcnUgKFJlcPpibGljYSBkZWwpICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **3,603** | **1,071** | **3,722** | **1,110** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Libano** | 1,189 | 454 | 1,795 | 762 | 1,563 | 857 | 1,921 | 908 | 1,416 | 682 | 517 | 249 | 1,240 | 1,541 | 2,072 | 651 | 2,260 | 1,140 | |
| **Filipinas (República de)** | **1,092** | **294** | **1,984** | **406** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **6** | **14** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Israel (Estado de)** | 1,057 | 250 | 981 | 232 | 1,255 | 505 | 4,561 | 1,886 | 2,517 | 476 | 170 | 75 | 256 | 129 | 0 | 0 | 205 | 36 | |
| [**Reino Unido de la Gran Bretaña e Irlanda d**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=VU4sMjAwNzk5LFJlaW5vIFVuaWRvIGRlIGxhIEdyYW4gQnJldGHxYSBlIElybGFuZGEgZCAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **798** | **132** | **1,510** | **541** | **1,956** | **311** | **3,109** | **424** | **131** | **11** | **0** | **0** | **144** | **22** | **2,908** | **739** | **3,265** | **780** | |
| **India (República de la)** | 482 | 134 | 846 | 170 | 815 | 154 | 645 | 189 | 150 | 29 | 823 | 296 | 2,342 | 587 | 574 | 176 | 559 | 320 | |
| **Siria, Republica Arabe de** | **119** | **27** | **132** | **27** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **1,581** | **2,653** | **2,610** | **3,242** | **1,936** | **1,134** | |
| **Suiza** | 70 | 9 | 31,761 | 3,732 | 24,066 | 3,276 | 44,521 | 6,882 | 103,855 | 13,918 | 130,517 | 19,726 | 133,461 | 22,027 | 155,426 | 28,103 | 87,579 | 18,883 | |
| **Bulgaria (República de)** | **24** | **5** | **78** | **17** | **0** | **0** | **43** | **10** | **27** | **5** | **87** | **27** | **9** | **5** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| [**Chile(República de )**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=RjYsMjAwNzk5LENoaWxlKFJlcPpibGljYSBkZSApICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 18 | 2 | 5,856 | 445 | 147 | 258 | 4,873 | 2,006 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 93,270 | 46,090 | 947 | 360 | |
| **Australia (Comunidad Australiana)** | **12** | **10** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Colombia (República de)** | 1 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 4 | 3 | 94 | 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 505 | 569 | 722 | 711 | |
| **Emiratos Arabes Unidos** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **460** | **283** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Armenia** | 0 | 0 | 35 | 16 | 13 | 4 | 89 | 24 | 24 | 8 | 80 | 23 | 24 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Belice** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **51** | **156** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| [**Brasil (República Federativa del)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=QlIsMjAwNzk5LEJyYXNpbCAoUmVw+mJsaWNhIEZlZGVyYXRpdmEgZGVsKSAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 0 | 0 | 0 | 0 | 406 | 24 | 0 | 0 | 0 | 1 | 951 | 525 | 7,353 | 1,541 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Costa Rica (República de)** | **0** | **0** | **0** | **0** | **1** | **1** | **95** | **3** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Cuba (República de)** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 127 | 92 | 272 | 224 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **República Checa** | **0** | **0** | **26** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| [**Dinamarca (Reino de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=REUsMjAwNzk5LERpbmFtYXJjYSAoUmVpbm8gZGUpICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | 0 | 0 | 20,731 | 4,426 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Republica Dominicana** | **0** | **0** | **0** | **0** | **35** | **12** | **23** | **7** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Comunidad Europea** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,621 | 385 | 3,414 | 1,024 | 2,181 | 691 | 0 | 0 | |
| [**Grecia**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=R1IsMjAwNzk5LEdyZWNpYSAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **0** | **0** | **1,632** | **145** | **22** | **3** | **109** | **94** | **0** | **0** | **0** | **0** | **3,685** | **4,420** | **16,125** | **10,606** | **0** | **0** | |
| **Hong Kong (Teritorio de )** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 117 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Honduras (República de)** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **135** | **23** | |
| **Jordania (Reino Hachemita de)** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,719 | 1,171 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Japon** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **685** | **50** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **83** | **1** | |
| **Países no identificados** | 0 | 0 | 121 | 27 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Corea del Sur** | **0** | **0** | **34** | **21** | **0** | **0** | **446** | **168** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Nueva Zelandia** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,769 | 124 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Polonia (República Popular de)** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **72** | **23** | **360** | **94** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **22,948** | **21,956** | |
| **Arabia Saudita (Reino de)** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 63 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Singapur (República de)** | **0** | **0** | **0** | **0** | **4** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **El Salvador (República de )** | 0 | 0 | 82 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| [**Suecia (Reino de)**](http://www.economia-snci.gob.mx/siavi4/socios.php?f=U1csMjAwNzk5LFN1ZWNpYSAoUmVpbm8gZGUpICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICAgICwxLGZyYWMsZXhw&keepThis=true&TB_iframe=true&height=500&width=1000) | **0** | **0** | **34** | **4** | **498** | **100** | **95** | **14** | **0** | **0** | **55** | **11** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Tailandia (Reino de)** | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 140 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| **Turquia (República de)** | **0** | **0** | **316** | **75** | **266** | **15** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Taiwan (Taipe chino)** | 0 | 0 | 195 | 30 | 1,290 | 175 | 673 | 210 | 0 | 0 | 0 | 0 | 108 | 23 | 0 | 0 | 3,362 | 1,021 | |
| **Sudafrica (República de)** | **0** | **0** | **6,025** | **956** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | |
| **Fuente: Elaborado por la Secretaría de Economía con datos de Banco de México y la Ley del Impuesto General de Importación y Exportación, en caso de diferencia prevalecerá de estos últimos.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

# http://4.bp.blogspot.com/-1jJYaD1QgYU/T12gO0I4tfI/AAAAAAAADUc/Nh-_ZWiDFEc/s1600/cajeta.jpgPRODUCTOS SUSTITUTOS

* Cajeta
* Leche Condensada
* Miel
* Crema de Cacao
* Margarina
* Jaleas
* Queso Crema



# PRODUCTOS ALTERNATIVOS

La mermelada tiene una demanda demasiada amplia por lo tanto no tiene un gran mercado, sin embargo, existen alternativas que pueden ser innovadores para los clientes; la idea de vender productos nuevos para el mercado.

Una de las alternativas que puede mejorar el índice de ventas, siendo un producto innovador es la mermelada de flores, siendo un producto que no necesita una alta inversión y su contenido floricultor es altamente orgánico.

La idea es aportar a la alimentación saludable de los habitantes, explotando la floricultura orgánica como elementos comestibles habituales en las familias, considerando la riqueza de nuestro suelo y su clima que proporcionan una variedad de flores en todas las épocas del año; con cualidades nutricionales que aun no han sido incorporadas en recetas de nuestra sociedad.

FLORICULTURA EN MÉXICO

México un país eminentemente agrícola con grandes extensiones de floricultura especialmente en la Regiones Sierra y Oriente, posee una gran variedad de especies; algunas explotadas técnicamente y otras silvestres para uso ornamental, con escasa explotación orgánica de floricultura que aporta a la nutrición y salud humana

La floricultura en México se encuentra regionalizada, el 90% de la floricultura del país se encuentra en el Estado de México, en los municipios de: Tenancingo, Villa Guerrero, Coatepec de Harinas e Ixtapan de la Sal. La floricultura bien entendida, es la rama más rentable de la agricultura legal. En mi opinión la persona que cultiva flores, no le debería temer a la comercialización, a diferencias de otras actividades agrícolas que se desarrollan en México.

# MERMELADA DE FLORES



Nuestra idea es aportar a la alimentación saludable de los habitantes, explotando la floricultura orgánica como elementos comestibles habituales en las familias, considerando la riqueza de nuestro suelo y su clima que proporcionan una variedad de flores en todas las épocas del año; con cualidades nutricionales que aun no han sido incorporadas en recetas de nuestra sociedad.

De esta variedad de flores debemos recalcar que algunas no requieren mayor inversión en su explotación orgánica; puesto que, muchas familias poseen variedades en huertos y jardines domésticos; no obstante hay que tomar en cuenta que las flores destinadas para la alimentación deben estar libres de pesticidas y demás productos químicos que alteran la composición y los nutrientes de los mismos.

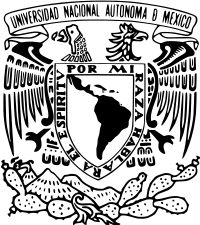
Generando de esta manera un alcance económico en nutrición.

Las flores orgánicas comestibles es un tema que los floricultores no la han explotado para la elaboración de productos que son para el consumo humano, las diferentes opciones que podemos aprovechar de ellas y los beneficios nutritivos que podemos obtener. No se puede negar el beneficio nutricional que aportará a los habitantes que lleguen a consumir el producto.

Nuestra recomendación de producto alternativo se centra en las flores para elaborar las mermeladas de flores orgánicas comestibles y dar a conocer que no solo las flores gustan por su fragancia, si no también por su sabor y nutrientes.

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/4868/1/7628.pdf>

# http://bligoo.com/media/users/4/221768/images/public/24121/DSC08588.JPG?v=1264022979145INVESTIGACIÓN DE CAMPO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACION

# CUESTIONARIO

NOMBRE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ EDAD \_\_\_\_\_\_\_\_\_ SEXO F M DELEGACIÓN\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.- ¿Conoces la mermelada orgánica?

1. si
2. no

2.-¿Qué tan seguido consumes mermelada orgánica?

1. Nunca
2. Algunas veces
3. Constantemente

3.-¿En donde comprarías una mermelada?

1. Centro comercial
2. Tienda naturista
3. Puesto ambulante

4.-¿Qué es lo que te atrae de una mermelada?

1. Precio
2. Sabor
3. Imagen

5.-¿Qué sabor de mermelada prefieres?

1. Fresa
2. Piña
3. Zarzamora
4. Durazno
5. Chabacano
6. Cereza

6.-¿Comprarías mermelada de flores?

1. Si
2. No

7.-¿Consumirías productos que no conoces (por ejemplo una mermelada nueva)?

1. Si
2. No